Núm. 239 Martes 9 de Octubre de 1888 (35 céntimos)

BOLETIN OFICIAL

DE LA PROVINCIA DE TARRAGONA

Este periódico sale todos los días excepto los *Lúnes* y siguientes á *Jueves Santo, Corpus Christi* y el de la *Ascensión*.—Se suscribe en la **Imprenta de Francisco Sugrañes**, á 10 pesetas trimestre en esta capital y 12 pesetas 50 cénts. en los demás puntos de la Península, pagado por adelantado.—En igual forma se satisfará el importe de los anuncios, edictos y demás disposiciones sujetas á pag

(Gaceta del 6 de Octubre)

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

SS. MM. el Rey y la Reina Regente (Q. D. G.) y Augusta Real Familia continúan en esta Corte sin novedad en su importante salud.

GOBIERNO DE LA PROVINCIA

Núm. 3525

Orden público.—Circular

Habiendo desertado del Regimiento Infantería de Navarra el soldado José Ledo Gomez, de las siguientes señas: hijo de Gervasio y de Manuela, natural de Campo, provincia de Pontevedra, de oficio labrador, edad 18 años, soltero; pelo castaño, cejas al pelo, ojos castaños, naríz regular boca idem, color trigüeño; encargo á los Señores Alcaldes de los pueblos de esta provincia, Guardia civil y demás dependientes de mi Autoridad, procedan á la busca y captura de dicho sugeto; poniéndolo á mi disposición, caso de ser habido.

Tarragona 8 de Octubre de 1888.—El Gobernador, Cayetano Pineda Santa Cruz.

Núm. 3526

Montes

Por decreto de 2 del actual y en virtud de renuncia hecha por el representante en esta capital de os registradores, há sido declarada la caducidad de la mina de hierro denominada «Adela», sita en los términos municipales de Bellmunt y Falsét, quedando en su consecuencia franco y registrable el terreno que la misma comprende.

Lo que se hace saber por medio de este periódico oficial para conocimiento del público.

Tarragona 8 de Octubre de 1888.—El Gobernador, Cayetano Pineda Santa Cruz.

PARTE OFICIAL DE LA GACETA

(Gaceta del 1.° de Octubre)

MINISTERIO DE HACIENDA

REAL ORDEN

El Ministerio de Estado dice al de Hacienda, con fecha 21 de Agosto último, lo siguiente:

«Excmo. Sr.: El Cónsul general de España en Génova dice á este Ministerio en despacho núm. 56 lo que sigue:

«El Ministerio de Hacienda de Italia, para regularizar la comprobación de la procedencia de las mercancías extranjeras por medio de los certificados de origen, ha dictado las reglas siguientes:

1.ª A principiar del 1.° del venidero Septiembre serán exigidos por las Aduanas del Reino los certificados de origen aun para las mercancías de procedencia directa, excepto las de los países extraeuropeos situados más allá de los estrechos de Suez y Gibraltar.

Para las mercancías procedentes de tales países bastará la presentación de la póliza ordinaria con destino á Italia.

2.ª Para la expedición del certificado de origen quedan autorizadas desde ahora en adelante, ademas de las Autoridades anteriormente designadas, los Oficiales de policía en Alemania y las Cámaras Italianas instituídas en el extranjero.

Serán asimismo reconocidas como certificados de origen fehacientes las declaraciones juradas que se suelen hacer en Inglaterra ante Notario público ó ante la Autoridad judicial.

3.ª Las antedichas Autoridades no pueden naturalmente expedir certificados de origen sino para las mercancías que produce el país donde residen.

Sin embargo, respecto de Trieste se hace la excepción de que serán válidos los certificados expedidos por la Aduana austriaca y por las Administraciones de los almacenes generales de dicha ciudad para los géneros coloniales que provengan de aquellos almacenes públicos de depósito.

4.ª Respecto á los productos de Túnez, no serán admitidos los certificados expedidos por Autoridad alguna otra que las Cámaras de Comercio italianas ó los Consulados italianos.

5.ª No serán admitidos los certificados de origen expedidos con fecha posterior á la de la llegada de la mercancía del lugar de producción.

6.ª Al certificado de origen deberá unirse, junto con la declaración de la Aduana, para las procedencias de tierra, el talón ó recibo del porte, ó la declaración presentada por el expedidor en la estación de ferro-carriles de partida, como prueba adicional de que la mercancía es producto del país en que se concedió el certificado.

7.ª En cuanto á las procedencias de Francia, serán exentas del pago del derecho establecido en la tarifa diferencial solamente las mercancías originarias de otras naciones que hayan atravesado de tránsito, y en vagones sellados, el territorio de la República, y aquellas que hayan sido transbordadas en puerto francés.

Las mercancías que hayan transitado de este modo por el territorio francés deberán, sin embargo, estar provistas del certificado de origen, y aquellas que fueron transbordadas en un puerto de Francia, además del certificado de origen, si proceden de paises situados más acá de los Estrechos, deberán también estar provistas de un certificado de la Aduana del puerto francés, visado por el Cónsul italiano, en el que se declare el efectuado simple transbordo; puesto que si las antedichas mercancías hubiesen entrado en los *Entrepots* ó en cualquier otro depósito mercantil de Francia, ó hubiesen estado puestas al libre comercio de dicha nación, deberán ser consideradas como mercancías de origen francés.

8.ª No pierden el carácter de mercancía francesa los hilados y tejidos, y en general los productos franceses, que se manden á otro Estado para recibir allí cualquier mano de obra que sea.

9.ª Las expediciones directas á los arsenales ó á otros establecimientos militares ó marítimos del Estado serán admitidas al beneficio de la tarifa convencional cuando del conocimiento del transporte marítimo ó de la guía del transporte terrestre no resulten de procedencia francesa, aunque falte el certificado de origen.»

De Real orden, comunicada por el Sr. Ministro de Estado, lo traslado á V. E. para su conocimiento.»

Lo que se publica para conocimiento del comercio. Madrid 11 de Septiembre de 1888.—López Puigcerver.

ANUNCIOS OFICIALES

Núm. 3527

RECAUDACIÓN DE CONTRIBUCIONES

Partido de Gandesa

En cumplimiento á lo que se dispone en el art. 33 de la instrucción se hace saber: Que las contribuciones por territorial é industrial correspondientes al primer trimestre del actual año económico se cobrarán en la forma siguiente:

Miravet, días 10, 11 y 12 de Octubre, de ocho á dos; local Casa Consistorial; Recaudador, Ayuntamiento.

Miravet 6 de Octubre de 1888.—El Alcalde, Vicente Pedrola.

Núm. 3528

SANIDAD MARÍTIMA

PUERTO DE TORREDEMBARRA — MES DE SEPTIEMBRE — AÑO DE 1888

ESTADO MENSUAL DEL MOVIMIENTO DE BUQUES

EMBARCACIONES ENTRADAS

DE GUERRA.		Número.	Tripulantes.	Transporte ó pasajeros	Cañones.	Con patente sucia.	Con accidente á bordo.	OBSERVACIONES.
Españolas	Procedentes de Europa	»	»	»	»	»	»	
	— Asia	»	»	»	»	»	»	
	— Africa	»	»	»	»	»	»	
	— América	»	»	»	»	»	»	
	— Oceanía	»	»	»	»	»	»	
Extranjeras	Procedentes de Europa	»	»	»	»	»	»	
	— Asia	»	»	»	»	»	»	
	— Africa	»	»	»	»	»	»	
	— América	»	»	»	»	»	»	
	— Oceanía	»	»	»	»	»	»	
	TOTALES	»	»	»	»	»	»	

MERCANTES.		Número.	Tripulantes.	Pasajeros.	Toneladas.	Mayores de 20 toneladas.	Con patente sucia.	Con accidente á bordo.	En lastre.	OBSERVACIONES.
Españolas	Procedentes de Europa	»	»	»	»	»	»	»	»	
	— Asia	»	»	»	»	»	»	»	»	
	— Africa	»	»	»	»	»	»	»	»	
	— América	»	»	»	»	»	»	»	»	
	— Oceanía	»	»	»	»	»	»	»	»	
	Buques de cabotaje	15	99	»	507	15	»	»	15	
Extranjeras	Procedentes de Europa	»	»	»	»	»	»	»	»	
	— Asia	»	»	»	»	»	»	»	»	
	— Africa	»	»	»	»	»	»	»	»	
	— América	»	»	»	»	»	»	»	»	
	— Oceanía	»	»	»	»	»	»	»	»	
	TOTALES	15	99	»	507	15	»	»	15	

EMBARCACIONES DESPACHADAS

DE GUERRA.		Número.	Tripulantes.	Transporte ó pasajeros	Cañones.	Con patente sucia.	OBSERVACIONES.
Españolas	Con destino á puertos de Europa	»	»	»	»	»	
	— Asia	»	»	»	»	»	
	— Africa	»	»	»	»	»	
	— América	»	»	»	»	»	
	— Oceanía	»	»	»	»	»	
Extranjeras	Con destino á puertos de Europa	»	»	»	»	»	
	— Asia	»	»	»	»	»	
	— Africa	»	»	»	»	»	
	— América	»	»	»	»	»	
	— Oceanía	»	»	»	»	»	
	TOTALES	»	»	»	»	»	

MERCANTES.		Número.	Tripulantes.	Pasajeros.	Toneladas.	Mayores de 20 toneladas.	Con patente sucia.	En lastre.	OBSERVACIONES.
Españolas	Para puertos de Europa	»	»	»	»	»	»	»	
	— Asia	»	»	»	»	»	»	»	
	— Africa	1	»	»	»	»	»	»	
	— América	1	»	»	»	»	»	»	
	— Oceanía	»	»	»	»	»	»	»	
	Buques de cabotaje	16	105	»	538	16	»	»	Estos buques han cargado 6.870 hectolitros de vino.
Extranjeras	Para puertos de Europa	»	»	»	»	»	»	»	
	— Asia	»	»	»	»	»	»	»	
	— Africa	»	»	»	»	»	»	»	
	— América	»	»	»	»	»	»	»	
	— Oceanía	»	»	»	»	»	»	»	
	TOTALES	16	105	»	538	16	»	»	

BUQUES ADMITIDOS.			BUQUES DESPEDIDOS.		CLASIFICACIÓN POR BANDERAS.	
Buques españoles admitidos con cuarentena procedentes de	Europa	»	»	»	»	»
	Asia	»	»	»	»	»
	Africa	»	»	»	»	»
	América	»	»	»	»	»
	Oceanía	»	»	»	»	»
	De cabotaje	»	»	»	»	»
Idem extranjeros.	Europa	»	»	»	»	»
	Asia	»	»	»	»	»
	Africa	»	»	»	»	»
	América	»	»	»	»	»
	Oceanía	»	»	»	»	»

Puerto de Torredembarra 1.° deOctubre de 1888.—El Director, Francisco Simó.—El Secretario, Pedro Ferrer.

Imp. de F. Sugrañes.

MADUREZ DE LA UVA

El tiempo en que debe hacerse la vendimia, no puede fijarse y depende del estado vegetativo de la planta y de las condiciones atmosféricas, siendo buena regla el efectuar esta operación, cuando en las condiciones metereológicas de la localidad, la lluvia ó los rocíos de otoño han podido concurrir á la perfecta madurez de las uvas, y cuando la temperatura atmosférica ordinaria baja á 18° centígrados sin llegar á 10°.

Algunas veces por exigencias del comercio y clase de la cepa, conviene vendimiar antes de la completa madurez y también para evitar que esperando llegue este estado y se pudran algunos racimos por exceso de tiempo en la vid.

La uva de las comarcas más calurosas contienen bastante cantidad de glucosa ó azucar y los vinos resultan muy alcohólicos; si se desean obtener vinos de pasto, será necesario vendimiar más pronto, antes de que el estado de madurez de la uva haya llegado á su máximo.

Al contrario, las cepas de terrenos fríos dan uvas cuyo vino es poco alcohólico y si se quiere obtenerlos de lujo ó fuertes, hay que recurrir á la concentración del mosto, adición de azucar, ó lo que es peor, á la alcoholización.

En algunas localidades para no obtener vinos de mucha graduación, tienen que vendimiar la uva, parte perfectamente madura y otra que no haya alcanzado la sazón completa.

Para la fabricación de vinos de pasto en las comarcas meridionales, no debe aconsejarse la vendimia en perfecta sazón y para las frías ó del Norte debe hacerse en la época de completa madurez.

La madurez perfecta produce mosto cargado de azucar y el vino resultante con gran cantidad de alcohol y de eteres que han de formar el perfume ó *bouquet*; por eso es ventajoso no vendimiar pronto, pero también un exceso de madurez en la uva puede producir un vino defectuoso por la abundancia de azucar y pocos ácidos y fermento, dando vinos muy dulces y de malas condiciones, especialmente en los tintos, siendo muy propensos á acedificarse. Téngase presente que el defecto de una vendimia de uva con exagerada madurez, se puede corregir con la mezcla bien entendida de uvas ricas en tanino, ó bien en la fermentación con el escobajo; por lo que la vendimia prematura da resultados difíciles de enmendar.

Para fijar la completa madurez de la uva, generalmente se catan los racimos; si tienen sabor azucarado y el ácido es poco sensible, será indicio de aquella condición. La degustación de la uva, el color oscuro del pedúnculo, el tinte más ó menos fuerte de los granos, son las pruebas que usan nuestros vendimiadores. Lo mejor es emplear el *glencometro* que dá indicios más ciertos y á la vez tenemos de antemano un análisis aproximado de la riqueza alcohólica que tendrá el vino, que con aquel mosto se obtenga.

RECOGIDO DE LA UVA

Para determinadas clases de vinos, conviene recoger la uva á la madrugada, antes de que el sol haya evaporado el rocío; así se obtienen los vinos en la Champaña, lo cual puede hacerse en el Sur de España, cuando por efecto de las condiciones atmosféricas, la uva contenga exceso de materia azucarada, pues el agua del rocío aumenta la fluidez del mosto y acelera la fermentación,

ASOLEO

Todos los frutos pulposos acelerán su madurez separados de la planta, de aquí la ventaja de algunas variedades de uvas, de dejar los racimos, por espacio de algunos días antes de pisarlos, tendidos en un sitio seco, caliente, ventilado y al sol sobre zarzos ó lechos de paja larga. Se ha de tener cuidadc de voltear los racimos una ó dos veces al día.

En algunos puntos se asolean los racimos, prendidos de los sarmientos, que cargado de ellos se cortaron de la vid; en otros se estrangula el peciolo del racimo, dejándolo sobre la planta algunos días.

Estas operaciones tienen por objeto el que no recibiendo ya más líquidos el racimo, se evapora parte del agua que contiene, se condensan los jugos azucarados, y se verifican una serie de reacciones químicas, á virtud de las cuales se aumenta la cantidad de azucar de la uva y disminuye su ácidez.

Esta operación que no es tan importante en las comarcas Sur de Andalucía, es conveniente donde no se tengan uvas dulces y si muy ácidas ó ásperas.

AMONTONAMIENTO Ó PREPARACIÓN PARA EL PISADO DE LA UVA

Generalmente en los vinos de pasto y comunes, se procede al pisado de la uva y en cuanto acaba de llegar de la viña, pero en casos particulares y en algunos puntos, se acostumbra no pisar hasta después de dos á cuatro días de amontonada por capas de un espesor de 20 á 30 centímetros, en almacenes secos y ventilados; y dicen

INSTRUCCIONES

SOBRE LA

VENDIMIA Y LOS MOSTOS

POR EL

Ingeniero agrónomo de la provincia de Tarragona

D. HERMENEGILDO GORRIA

TARRAGONA.

Imprenta de Francisco Sugrañes.

1888.

Servicio agronómico. Provincia de Tarragona.

INSTRUCCIONES

SOBRE LA

VENDIMIA Y LOS MOSTOS

Por la conveniencia que tienen las buenas prácticas en la vendimia y el conocimiento de los mostos y que tanto interesan á todos los viticultores, hemos creído pudiera ser útil en esta época recordar algunas reglas que, sancionadas por la práctica, dan buenos resultados en la obtención del vino; por lo cual, animado el que suscribe de los mejores deseos para coadyuvar con los agricultores de esta provincia á cuanto pueda favorecerles, expondré á su consideración algunas instrucciones sobre la vendimia y los mostos, por si ellas pueden ser útiles á alguno de nuestros viticultores.

así como la frescura de la mañana impide que durante el acarreo se dé lugar á principios de fermentación.

Al contrario debe hacerse en el resto de España, y por lo tanto en esta provincia, en que es ventajoso vendimiar cuando el sol á disipado enteramente el rocio y las nieblas, máxime si la temperatura atmosférica es inferior á 10° centígrados.

Debe pues efectuarse el recogido de la uva en tiempo seco y sereno y nunca en épocas de lluvias, pues la calidad del mosto seria muy inferior, y aquellas condiciones favorecen para que tenga la mayor cantidad de azucar posible, y por lo tanto, en el vino la de alcohol, evitándose á la vez fermentaciones putridas, que pueden facilmente desarrollarse por una vendimia aguada.

La viña debe vendimiarse en dos ó tres ocasiones escogiendo en cada una de ellas los racimos maduros y dejar los verdes; por eso es muy conveniente tener la misma clase de cepa y de igual edad en la viña; cuando tienen diversas variedades de vides, hay que vendimiar forzosamente en diferentes épocas, según convenga á cada clase.

Los racimos se deben arrancar con *tijera ó navaja* no con la mano, porque se estrujan y pierden cantidad de mosto y de muchos granos que caen al suelo.

Se separan los racimos de cada variedad, cuando se hacen buenos vinos, ya sea porque la fermentación es más igual, ya por tener clases conocidamente iguales para la formación de los vinos pedidos por el comercio. Otras veces convienen las mezclas de uvas para armonizar los variados elementos que contienen y producir un vino de condiciones determinadas.

El buen orden en las brigadas de vendimiadores es un elemento muy principal para el coste de esta operación.

Debe procurarse siempre que no se amontone el personal en poco espacio, y de que á los cortadores no les falte nunca las cestas ó recipientes para recoger la uva, cuyo transporte y cambio, deben hacer otros operarios dedicados exclusivamente á esta faena de transporte.

TRANSPORTE Y ACARREO

Ya se haga en carros ó por caballerías, deberán emplearse recipientes para la uva que sean impermeables, siendo muy buenas las *portaderas* de madera usadas en este país, de forma oval y de cabida de 50 á 60 litros, porque impiden que se pierda ni una sola gota de mosto. Se debe procurar que no se estropeen ni magullen los granos, antes de que lleguen al lagar.

LIMPIA Y SEPARACIÓN DE LOS RACIMOS

Conviene separar los racimos verdes y podridos al obtener cualquier clase de vinos que se proponga, y mucho más en los buenos y exquisitos de este país. Este espurgo que se verifica en el suelo del lagar, puede hacerse mejor, empleando unas grandes mesas triangulares, que tengan en sus lados unos rebordes de madera de 20 á 25 centímetros, redondeados en los ángulos y que dejen una abertura de 30 centímetros, por la que se harán caer las uvas á las cestas ó canastas con que se transportan al trujal ó cocederos. Encima de esta mesa se hace el escogido, separando á diversos lados, las hojas, vástagos, racimos podridos y verdes, que pueden impurificar el mosto. Estos últimos se asolean para utilizarlos y los podridos pueden emplearse para vinagre.